ARGITIRAGE

Adjuvant de tirage destiné aux remuages traditionnels.

CARACTERISTIQUES

Elaboré à partir des Montmorillonites sodiques naturelles les plus pures, spécifiquement pour les remuages traditionnels, **ARGITIRAGE** est un adjuvant de tirage simple et facile à utiliser.
Notre savoir-faire en la matière garantit une parfaite régularité dans la qualité du produit et des résultats fiables et constants.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Au contact du vin**, ARGITIRAGE** adsorbe sélectivement les protéines instables d'origine végétale dès son introduction, sans fixer les produits de l'autolyse des levures (protéines et mannoprotéines) qui participeront à la tenue de la mousse.
ARGITIRAGE, neutre vis à vis du milieu, préserve le potentiel aromatique du vin.
ARGITIRAGE forme un dépôt homogène, tassé, non adhérent au verre et faiblement réparti sur les flancs de la bouteille, qui s'adapte à toutes les conditions de remuage, manuelles ou automatisées. Ce dépôt peut être remis en suspension sans risquer l'apparition de voltigeurs.

DOSE D'EMPLOI

6 à 8 cL/hL

MODE D'EMPLOI

ARGITIRAGE POUDRE se prépare comme une bentonite spécifique : élaborer une suspension à 6% (1 kg dans 16 litres) en apportant **ARGITIRAGE POUDRE** en pluie fine, agiter vivement. Maintenir l'agitation pendant une heure. La suspension ainsi obtenue doit être utilisée dans les douze heures.
ARGITIRAGE LIQUIDE s'utilise directement après avoir agité le bidon.

Incorporation : dilués la solution **ARGITIRAGE** de moitié dans de l'eau, au raccord de collage ou à l'aide d'une pompe doseuse, 30 minutes avant la mise en bouteille. Maintenir le vin en agitation après l'incorporation.
Une addition préalable de **BOLTANE TIRAGE** améliore le tassement et le remuage.

Rappel : un adjuvant de tirage doit floculer dans le vin en bouteille, la qualité du dépôt dépend en grande partie de la méthode d'incorporation au volume de vin à tirer.
L'addition d'**ARGITIRAGE** doit être la dernière étape du processus de tirage

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

INGREDIENTS

ARGITIRAGE POUDRE : montmorillonites sodiques naturelles (90 %)

ARGITIRAGE LIQUIDE : solution à 6% d'**ARGITIRAGE POUDRE** et stabilisants SO_2 E 228 (1 – 1,5 g/L)

CONDITIONNEMENT

ARGITIRAGE POUDRE :
Sachet de 1 kg
ARGITIRAGE LIQUIDE :
Flacon de 1 L
Bidon de 10 L

CONSERVATION

Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company